



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## RHABARBER-ERDBEER-GRÜTZE

Der ganze Genuss des Sommers, serviert in einem Dessert-Schälchen – so schmeckt jeder Löffel dieser fruchtigen Grütze aus Erdbeeren und Rhabarber! Genießen Sie dazu Sahne oder warme Vanillesoße.



### Zutaten

300 g	Rhabarber (geputzt gewogen)
8 EL	Wasser
450 g	Erdbeeren (geputzt gewogen)
1	Vanilleschote
185 g	Diamant Gelierzauber

### Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und 300 g abwiegen.
2. Mit Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weich kochen, dann abkühlen lassen.
3. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mark der Vanilleschote auskratzen.
4. Rhabarber mit 200 g Erdbeeren und Vanillemark in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen.
5. Restliche Erdbeeren klein schneiden und mit dem Löffel untermengen.
6. Die Zubereitung ca. 15 Minuten ziehen lassen.
7. Tipp: Dazu schmeckt Schlagsahne oder Vanillesoße!

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.